



## Naleśniki na dwa sposoby

 mariola.mk

Polecane na: [desery](#), [śniadanie](#)

### Warto wiedzieć:

 35 min

 8 porcji

### Składniki:

Ciasto na naleśniki: -

mąka typ 00 - czubatych - 6 łyżka

jaja - 4 szt.

mleko - 1 i 1/2 szklanki ok. - 370 ml

sól - - szczypta

Nadzienie 1: -

twaróg biały - 250 g

śmietana kwaśna 18% - 200 ml

miód - 2 łyżka

starta na tarce czekolada - 4 kostka

sól - - szczypta

Nadzienie 2: -

jabłka - 2 szt.

miód - 2 łyżka

sól - - szczypta

starta czekolada - 4 kostka

Dekoracja: -

starta czekolada - 4 kostka

owoce świeże - - kilka

miód - 1 łyżka

olej do smażenia - - trochę

sól - - szczypta

### Dodatkowe info:

Z podanej ilości wyszło 8 naleśników. Jabłkowe puree możemy wykonać wcześniej lub wykorzystać gotowy mus jabłkowy.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Przygotowujemy ciasto naleśnikowe:

Do wysokiego naczynia wlewamy mleko,

wbijamy jaja, wsypujemy mąkę i szczyptę soli.

Miksujemy na wolnych obrotach. Odkładamy na chwilę.

**KROK 2:** Na patelni wlewamy odrobinę oleju za każdym razem, gdy będziemy wylewać ciasto, olej rozprowadzamy po patelni np. kuchennym pędzelkiem, bo wylewamy dosłownie kropelkę. Smażymy cienkie naleśniki.

**KROK 3:** Nadzienie 1: Rozgniatamy widelcem twaróg, z miodem i śmietaną i szczyptą soli. Masą smarujemy naleśniki i posypujemy startą czekoladą. Składamy naleśniki w trójkąty i ponownie posypujemy naleśniki czekoladą i owocami. Część owoców możemy rozgnieść widelcem z miodem i połączyć naleśniki.

**KROK 4:** Nadzienie 2: Jabłka ścieramy na tarce i przekładamy do garnuszka, dodajemy 2 łyżki wody i dusimy kilka minut. Jak jabłka zmiękną i odparuje woda, to wyłączamy źródło ciepła i dodajemy startą czekoladę i miód. Mieszamy i wykładamy na naleśniki, składamy i dekorujemy wg uznania.